

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

5 QT. PROGRAMMABLE SLOW COOKER

OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE DE 5 CUARTOS

Register your product and get support at / Enregistrer votre produit et recevoir de l’assistance au :

www.bellahousewares.com/welcome



TABLE OF CONTENTS

PÁGINA DE CONTENIDOS

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or for electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, press the power OFF button, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated stoneware liner.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this owner's manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. **Do not reach into the water!**
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Never use the stoneware liner on a gas or electric cooktop or on an open flame.
9. Lift off lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into stoneware liner.
10. **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not cook in base unit. Cook only in the stoneware liner provided.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

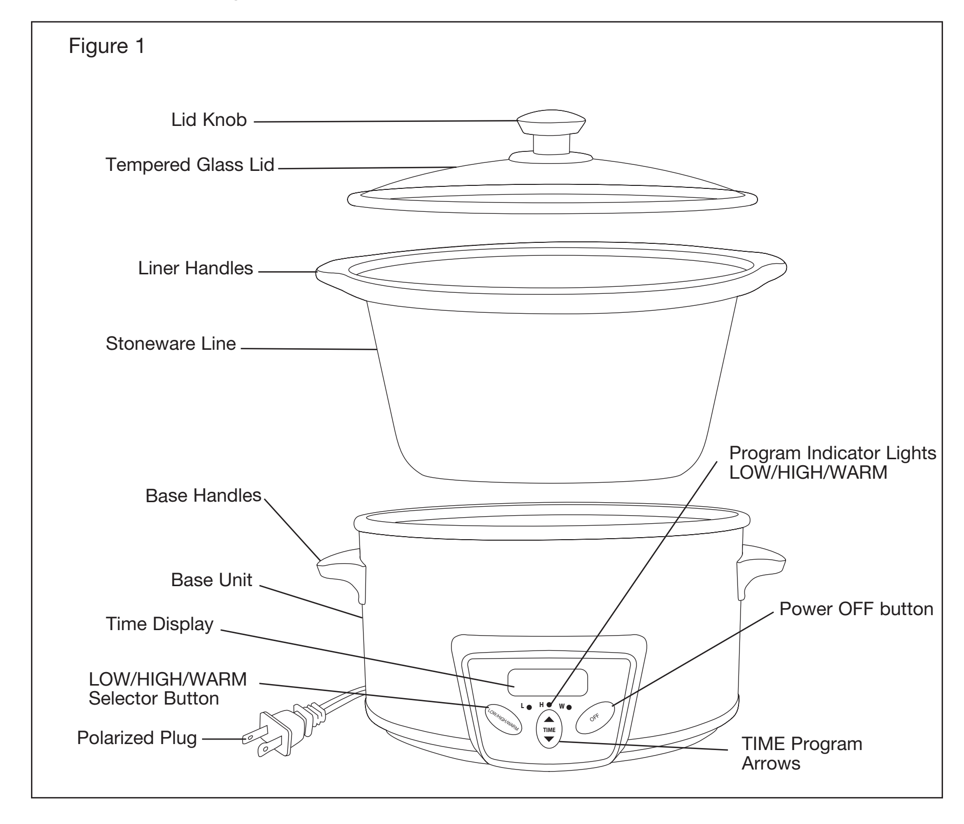
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR 5 QUART PROGRAMMABLE SLOW COOKER

Product may vary slightly from illustrations.



INTRODUCTION TO SLOW COOKING

Slow cooking occurs at temperatures just around boiling. The Programmable Slow Cooker can operate at LOW all day or night if required. When cooking on a HIGH setting, it is very much like a covered pot on the stove top. Foods will cook on HIGH in about half the time required for LOW cooking. Additional liquid may be required as foods do boil on HIGH. To turn the Slow Cooker OFF, press the power OFF button. Always unplug from electrical outlet when not in use.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack your Programmable Slow Cooker and clean, see CLEANING INSTRUCTIONS.
2. It is necessary to operate the Slow Cooker one time before placing food in the stoneware liner. Pour 4 cups of water into the stoneware liner and place it inside the base unit. Cover with the glass lid.
3. Plug into a 120 V AC outlet. The 3 program indicator lights will flash until the unit is programmed.
4. Press the LOW/HIGH/WARM selector button until the HIGH program indicator light illuminates. Press the TIME program UP arrow until "0:30" appears on the time display. The Slow Cooker will begin to heat in 2 seconds.
   NOTE: You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
5. After 30 minutes, the Programmable Slow Cooker will automatically switch to WARM. Switch off the unit by pressing Power OFF button. Unplug the Slow Cooker and allow the unit to cool
6. Wearing oven mitts, grasp the liner handles carefully to lift and remove the stoneware liner from the base unit; pour out the water from the stoneware liner.
7. Rinse stoneware liner, dry thoroughly and replace inside the base unit.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food into the stoneware liner and cover with glass lid. DO NOT FILL THE LINER TO THE TOP WITH FOOD. For best results, the slow cooker should be at least half-filled. If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the cooking pot, so ingredients can come to simmer.
   NOTE: When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the stoneware liner first. Then add the meat and other ingredients.
   NOTE: When cooking on HIGH, keep checking progress, as some soups may come to boil. Remember that frequent lifting of the lid during cooking delays the cooking time.
   WARNING: The stoneware liner CANNOT stand the shock of sudden temperature changes. If the liner is hot, DO NOT add cold food. Before cooking frozen food, add some warm liquid.
3. Plug cord into a 120 V AC outlet. The 3 program indicator lights will flash until the unit is programmed.
4. Following recipe instructions, press the LOW/HIGH/WARM selector button until the desired LOW, HIGH or WARM program indicator light illuminates.
5. Press the TIME program UP arrow and "0:30" (30 minutes) will appear on the time display. Continue to press the UP or DOWN arrows until the target cooking time appears on the time display. The Programmable Slow Cooker can be programmed in half hour (30 minute) increments from "0:30" (30 minutes) to "12:00" (12 hours). The Slow Cooker will begin to heat.
   NOTE: Press the UP or DOWN arrows to adjust target cook time at any time while the Slow Cooker is cooking.
   NOTE: Press the OFF button at any time to turn the Programmable Slow Cooker OFF.
6. The time on the display will begin to count down in minutes until "0:00" minutes is shown on the display.
   CAUTION: The base unit will get very warm during cooking. This is where the heating elements are located. Use pot holders or oven mitts when moving or handling the unit.
7. When the cooking time expires (00:00), the WARM indicator will flash for 5 second and then will activate the keep warm mode for 4 hours.
   NOTE: Press the POWER button at any time to turn the Programmable Slow Cooker OFF.

8. To manually select the warm setting, press the MODE button until WARM is illuminated. The Programmable Slow Cooker will WARM by default for "04:00" (4 hours).
NOTE: Press the STOP button at any time to turn the Programmable Slow Cooker OFF.

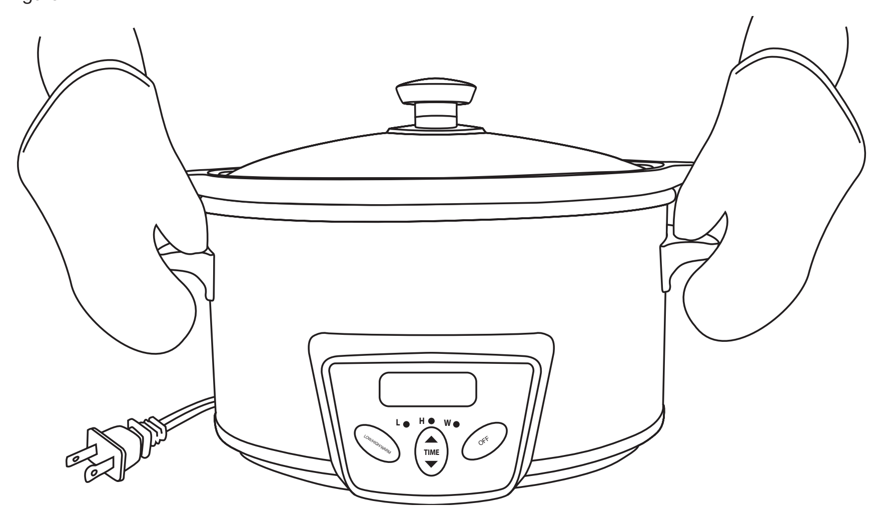
9.. Using oven mitts, carefully remove the glass lid by grasping the lid knob and lifting the lid slightly away from you. This will allow the steam to escape before removing the lid.

10. Allow a few seconds for all steam to escape. Then, using oven mitts, remove the stoneware liner from the base unit. Serve contents. If serving directly from the stoneware liner, always place a trivet or protective padding under the liner before placing it on a table or countertop.

11. Unplug from electrical outlet. Allow to cool completely before cleaning, see CLEANING INSTRUCTIONS.
NOTE: If you are moving the Slow Cooker, grasp the unit by the base unit handles; use pot holders or oven mitts. (See Figure 2.)

12. Even when turned OFF and unplugged, the Slow Cooker remains hot for some time after using; set aside and allow unit to cool before cleaning or storing.

Figure 2



*Please take note of the following chart for cooking purposes

Setting	Max. Temp.	Time to reach max.
LOW	98º C / 208º F	8.5 hours
HIGH	100º C / 212º F	5 hours
WARM	63º C / 145º F	6.5 hours

HINTS FOR SLOW COOKING

- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties.
- Meats will not brown during the cooking process. Browning fatty meats will reduce the amount of fat and help to preserve color while adding richer flavor. Heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to putting into the stoneware liner.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- When cooking in a Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the cover and re-program the Slow Cooker to continue to cook HIGH for 45 minutes. Check every 15 minutes. After about 30-45 minutes the amount of liquid will be reduced.
- Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 6-8 hours on LOW temperature.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beets require longer cooking time than many meats. Be sure to place them on the bottom of the Slow Cooker and cover them with liquid.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) prior to serving. Evaporated milk or condensed creamed soups may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the Slow Cooker during the last 30 minutes.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

1. Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the stoneware liner to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the liner.
3. Avoid hitting the stoneware liner and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Both the liner and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To avoid damage, position the stoneware liner in dishwasher rack so that it will not hit other items during cleaning. To clean by hand, wash the stoneware liner and glass lid in warm, soapy water.
3. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning . A paste of baking soda may be used with a plastic scouring pad.
4. To remove water spots or mineral deposits, wipe liner with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the stoneware liner and allow to soak. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.

STORING INSTRUCTIONS

1. Be sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
3. Never store Programmable Slow Cooker while it is hot or wet.
4. To store, place stoneware liner inside the base unit and the glass lid over the stoneware liner; to protect the glass lid, it may be wrapped with a soft cloth and placed upside down over the liner.
5. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

NOTE

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid hazard.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.
6. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
8. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar la unidad, presione el botón OFF (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
14. Evite los cambios bruscos de temperatura, como el que ocurre al colocar alimentos refrigerados en una cacerola de cerámica de gres caliente.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones o daños a la propiedad.

1. Las personas que no hayan leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no deben utilizar este electrodoméstico. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.

2. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo del tomacorriente de pared de inmediato. ¡No introduzca la mano en el agua!
3. Cuando utilice este electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No utilice este electrodoméstico mientras esté en contacto con cortinas o se encuentre cerca de cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
4. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. ¡No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal!
6. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de pared de CA de 120 V.
7. No utilice este electrodoméstico en una posición inestable.
8. Nunca utilice la cacerola de cerámica de gres sobre una cocina de gas o eléctrica o sobre una llama abierta.
9. Levante la tapa con cuidado para evitar las quemaduras y deje que el agua gotee dentro de la cacerola de cerámica de gres.
10. **PRECAUCIÓN:** Para protegerse de los daños o del riesgo de descarga eléctrica, no cocine en la unidad base. Cocine sólo en la cacerola de cerámica de gres suministrada.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

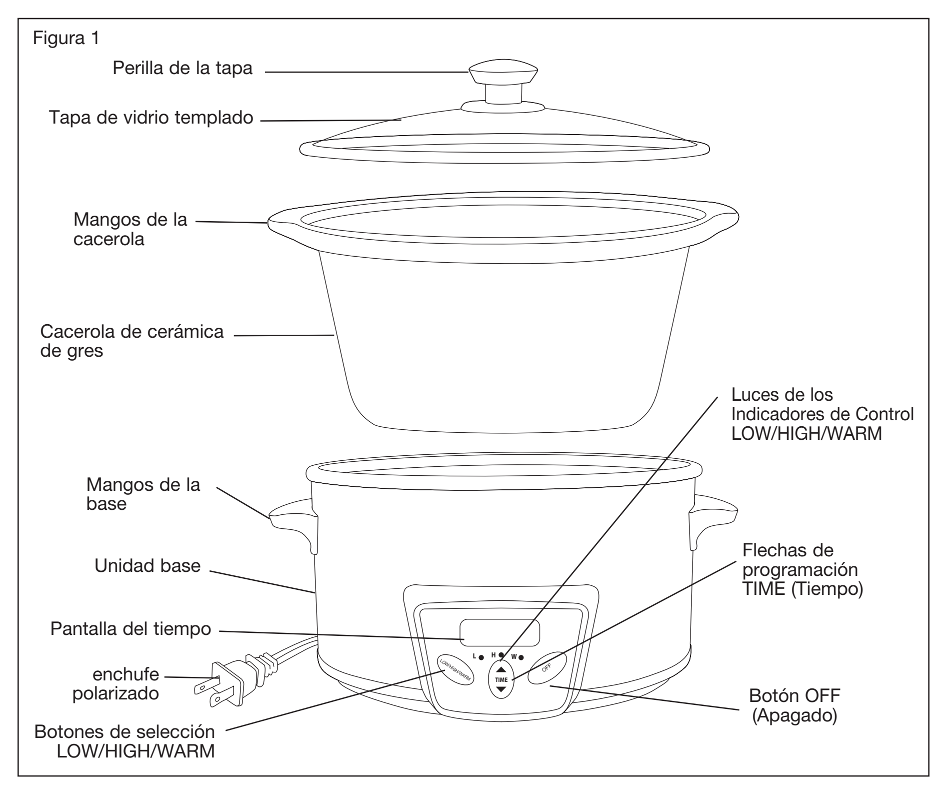
ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE DE 5 CUARTOS

El producto puede diferir levemente de la ilustración.

Figura 1



INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN LENTA

La cocción lenta se realiza a temperaturas cercanas al punto de ebullición. La olla de cocción lenta programable puede funcionar en la configuración LOW (Bajo) durante todo el día y toda la noche si es necesario. Cocinar en la configuración HIGH (Alto) es muy similar a cocinar en una olla cubierta sobre la cocina. En HIGH (Alto), los alimentos se cocinan en la mitad de tiempo que lleva cocinar en LOW (Bajo). Es posible que sea necesario agregar líquidos ya que los alimentos se hierven en HIGH (Alto). Para apagar la olla de cocción lenta, presione el botón OFF (Apagado). Siempre desenchúfela del tomacorriente cuando no la utilice.

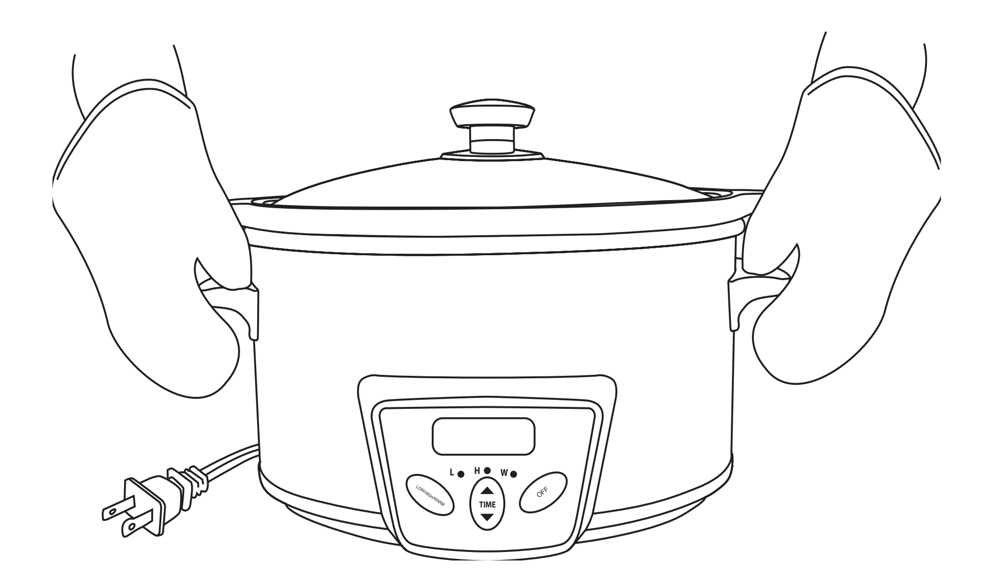
ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado la olla de cocción lenta programable y límpiela; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.
2. Es necesario utilizar la olla de cocción lenta una vez antes de colocar alimentos en la cacerola de cerámica de gres. Vierta 4 tazas de agua en la cacerola de cerámica de gres y colóquela dentro de la unidad base. Coloque la tapa de vidrio.
3. Enchúfela en un tomacorriente de CA de 120 V. Las 3 luces de los indicadores de control titilarán hasta que la unidad haya sido programada.
4. Lleve el indicador de control a la posición HIGH (Alto) y deje que se caliente durante aproximadamente 30 minutos. Presione el botón LOW (Bajo)/HIGH (Alto)/WARM (Tibio) hasta que la luz del indicador de control HIGH se encienda. Presione el indicador de control TIME (HORA) y la flecha UP (Arriba) hasta que “0:30” aparezca en la pantalla del tiempo. La olla de cocción lenta comenzara a calentar en 2 segundos.
   NOTA: Usted notara un olor leve; el cual es normal y desaparecerá rápidamente.
5. Después de 30 minutos, la olla de cocción lenta programable cambiara automáticamente a WARM (Tibio). Apague la olla presionado el botón OFF. Desconecte la olla de cocción lenta y déjela enfriar.
6. Usando manoplas, sujete los mangos de la cacerola de cerámica de gres con cuidado para levantarla y retirarla de la unidad base. Vierta el agua de la cacerola de cerámica de gres.
7. Enjuague la cacerola de cerámica de gres, séquela completamente y vuelva a colocarla dentro de la unidad base.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Prepare la receta siguiendo las instrucciones.
2. Coloque los alimentos en la cacerola de cerámica de gres y coloque la tapa de vidrio. NO LLENE LA CACEROLA HASTA EL BORDE CON ALIMENTOS. Para mejor resultado, la olla de cocción lenta debe ser llenada por lo menos hasta la mitad. Cuando cocine sopas o guisos, deje un espacio 2 pulgadas entre la comida y la tapa de la olla para cocinar, de manera que los ingredientes se puedan cocinar a fuego lento.
   NOTA: Cuando cocine un plato con carne y verduras, primero coloque las verduras en el fondo de la cacerola de cerámica de gres. Luego agregue la carne y el resto de los ingredientes.
   NOTA: Cuando cocine en HIGH (Alto), hágale un seguimiento progresivo, ya que algunas sopas podrían hervir. Recuerde que levantar la tapa con frecuencia durante la cocción retrasa el tiempo de cocción.
   ADVERTENCIA: La cacerola de cerámica de gres NO soporta el impacto de los cambios bruscos de temperatura. Si la cacerola está caliente, NO agregue alimentos fríos. Antes de cocinar alimentos congelados, agregue un poco de líquido caliente.
3. Enchufe el cable en un tomacorriente de CA de 120 V. Las 3 luces de los indicadores de control titilarán hasta que la unidad haya sido programada.
4. Siguiendo las instrucciones de la receta, presione el botón de selección LOW (Bajo)/ HIGH (Alto)/WARM (Tibio) hasta que la luz del indicador de control deseado LOW (Bajo), HIGH(Alto)o WARM (Tibio) se encienda.

5. Presione el indicador de control TIME (HORA) y la flecha UP (Arriba) y “0:30” (30 minutos) aparecerá en la pantalla del tiempo. Continúe presionando las fleches UP (Arriba) o DOWN (Abajo) hasta que el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla del tiempo. La olla de cocción lenta programable puede ser programada en media hora (30 minutos) e incrementa de “0:30” (30 minutos) a “12:00” (12 horas). La olla de cocción lenta comenzara a calentar.
   NOTA: Presione las flechas UP (Arriba) o DOWN (Abajo) en cualquier momento para ajustar el tiempo de cocción deseado mientras la olla de cocción lenta se encuentre cocinando.
   NOTA: Presione el botón OFF (Apagado) en cualquier momento para apagar la olla de cocción lenta programable.
6. El tiempo en la pantalla comenzará a disminuir en minutos en cuenta regresiva hasta que “0:00” aparezca en la pantalla.
   PRECAUCIÓN: La unidad base se calentará mucho durante la cocción. Aquí es donde se encuentran los elementos calentadores. Use agarradores o manoplas cuando mueva o sujete la unidad.
7. Cuando finalice el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta programable automáticamente cambiará a WARM (Tibio) por 4 horas.
   NOTA: Para apagar la olla presione el botón POWER OFF (Apagado).
8. Para seleccionar manualmente WARM (Tibio), presione el botón MODE hasta que se encienda el indicador WARM (Tibio). La olla de cocción lenta programable calentará por “4:00” (4 horas).
   NOTA: Presione el botón OFF (Apagado) en cualquier momento para apagar la olla de cocción lenta programable
9. Usando manoplas, retire cuidadosamente la tapa de vidrio sujetando la perilla de la tapa y levantado la tapa alejándola un poco de usted. Esto permitirá que el vapor salga antes de retirar la tapa.
10. Deje pasar algunos segundos para que salga todo el vapor. Luego, usando manoplas, retire la cacerola de cerámica de gres de la unidad base. Sirva el contenido. En caso de que vaya a servir directamente de la cacerola de cerámica de gres, siempre coloque una almohadilla protectora debajo de la cacerola antes de colocarla en la mesa o en el tope del mueble de la cocina.
11. Desconecte de el toma corriente. Deje enfriar completamente antes de limpiar; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.
    NOTA: Si planea mover la olla de cocción lenta, sujete la unidad por los mangos de la unidad base utilizando agarradores o manoplas. (Ver Figura 2).
12. Aunque esté apagada o desenchufada, la olla de cocción lenta permanece caliente durante algún tiempo después de que se la utiliza. Coloque la unidad a un lado y deje que se enfríe antes de limpiarla o guardarla.



*Por favor tomar nota del cuadro siguiente para propósitos de cocina.

Ajustes de temperatura	**Temperatura máxima**	**Tiempo máximo**
LOW (Bajo)	98 ºC / 208 ºF	8.5 horas
HIGH (Alto)	100 ºC / 212 ºF	5 horas
WARM (Tibio)	63 ºC / 145 ºF	6.5 horas

SO-308053_13601 BELLA 5 Qt Programmable Slow Cooker IM pages_r3.indd 15 2013-09-05 1:43 PM

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Los cortes de carne más baratos y menos blandos, son mejores candidatos para cocinar lentamente que variedades más costosas.
- La carne no se dora durante el proceso de cocción. Carnes doradas ricas en grasa ayudaran a reducir la cantidad de grasa y a preservar el color mientras añaden mayor sabor. Si desea que la carne se dore, caliente una pequeña cantidad de aceite en un sartén y dórela antes de colocarla en la cacerola de cerámica de gres.
- Las hierbas y los condimentos obtienen un mejor sabor en la cocción lenta si se los cocina enteros y no triturados o molidos.
- Cuando cocine en una olla de cocción lenta, recuerde que los líquidos no se evaporan como en la cocción tradicional. Disminuya la cantidad de líquido en cualquier receta que no sea para hacer en una olla de cocción lenta. Las excepciones a esta regla son el arroz y las sopas. Recuerde: después siempre puede agregar más líquidos si es necesario. Si después de que finalice el tiempo de cocción queda demasiado líquido, retire la tapa, reprograme la olla de cocción lenta para que continúe cocinando en HIGH (ALTO) por 45 minutos. Revise cada 15 minutos. Después de 30 ó 45 minutos, la cantidad de líquido disminuirá.
- La mayoría de las recetas que incluyen carne y verduras crudas requieren una cocción en LOW (Bajo) de 6 a 8 horas.
- Es posible que los platos con carne de alto contenido graso no queden tan sabrosos. Precocer o dorar la carne ayudará a reducir la cantidad de contenido graso y a conservar el color. Cuanto mayor sea el contenido graso, menos líquido se necesitará. Si está cocinando carne con alto contenido graso, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo, de modo que la carne no se selle ni se cocine con la grasa. Si es necesario, utilice una rebanada de pan, una cuchara o una espumadera para quitar el exceso de grasa de arriba de los alimentos antes de servir.
- Los alimentos cortados en trozos parejos se cocinan de forma más rápida y uniforme que los alimentos que se cocinan enteros, como la carne para asar o las aves.

CÓMO CONVERTIR RECETAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR EN RECETAS DE COCCIÓN LENTA

- Las verduras, como las zanahorias, las papas, los nabos y las remolachas, requieren más tiempo de cocción que muchos tipos de carne. Asegúrese de colocarlas en el fondo de la olla de cocción lenta y cúbralas con líquido.
- Agregue productos lácteos frescos (leche, crema agria o yogurt) antes de servir la comida. Si planea agregar leche evaporada o crema condensada a las sopas, estas deben ser añadidas al comienzo del proceso de cocción.
- No se recomienda cocinar arroz, fideos y pastas durante largos períodos de cocción. Cocínelos por separado y luego agréguelos a la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

1. Evite los cambios bruscos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa de vidrio o cacerola de cerámica de gres caliente en agua fría o sobre una superficie mojada.
2. No utilice la cacerola de cerámica de gres para almacenar alimentos en el refrigerador y luego recalentarlos en la unidad base. El cambio brusco de temperatura puede rajar la cacerola.
3. Evite golpear la cacerola de cerámica de gres y la tapa de vidrio con la llave de agua u otras superficies duras.
4. No utilice la cacerola de cerámica de gres ni la tapa de vidrio si están astilladas, rajadas o muy rayadas.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: nunca sumerja la unidad base ni el cable en agua u otros líquidos.

1. Siempre desenchufe y deje enfriar completamente antes de limpiar.
2. La cacerola y la tapa de vidrio se pueden lavar en el lavavajillas. Para evitar daños, coloque la cacerola de cerámica de gres en el comportamiento del lavavajillas de manera tal que no golpee otras piezas durante el proceso de lavado.
   Para lavar a mano, lave la cacerola de cerámica de gres y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón.
3. Si los alimentos se adhieren a la cacerola de cerámica de gres, llénela con agua tibia y jabón y déjela en remojo antes de limpiarla con una esponja plástica.
   Enjuague y seque completamente. Una pasta de bicarbonato de sodio puede ser utilizada con una almohadilla de plástico limpiadora.
4. Para remover puntos de agua o depósitos minerales, limpie la cacerola con vinagre blanco destilado. Para las manchas difíciles, vierta una pequeña del vinagre en la cacerola de cerámica de gres y déjela remojar. Enjuague y seque completamente.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde el electrodoméstico en la caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la olla de cocción lenta programable si está caliente o mojada.
4. Para guardar la cacerola de cerámica de gres, colóquela dentro de la unidad base y la tapa de vidrio sobre la cacerola. Para proteger la tapa de vidrio, puede envolverla con un paño suave y colocarla al revés sobre la cacerola.
5. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Déjelo enrollado sin ajustarlo.

NOTA

Si se dañase el cable de corriente, éste debe ser substituido por el fabricante, un agente de servicio o una persona calificada para así evitar accidentes.

Este equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, al menos que hayan sido provistas de entrenamiento o supervisión por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con los equipos.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

SO-308053_13601 BELLA 5 Qt Programmable Slow Cooker IM pages_r3.indd 18 2013-09-05 1:43 PM

CELEBRATE FRESH DISCOVER YOU LOVE LIFE PLAYFUL BOLD FUN HAPPY











For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com